



Buttercreme mit eingekochtem Zucker

Zutaten:

ZUCKER	400 G
WASSER	100 ML
EIER	3
KALTE BUTTER	600 G

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft 	Drehzahl 	Dauer 	Deckelöffnung	Anmerkungen
1	Wasser Zucker	100 ml 400 g	In die Schüssel geben	 121 °C	100 U/min	14 Min.		
2	Eier	3	Durch die Deckelöffnung hinzugeben	–	500 U/min	5 Min.		
3			Die Schüssel abkühlen	–				Die Temperatur auf 40 °C sinken lassen Die Schüssel ggf. unter fließendem kalten Wasser oder im Kühlschrank schneller abkühlen
4	Butter bei 3 °C	600 g	Nach und nach hinzugeben	–	500 U/min	4 Min.		Abschmecken
5			Kalt stellen	–	500 U/min			



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können die Buttercreme mit Vanille, Nougat, Schokolade usw. aromatisieren.

